



SCHEDA TECNICA STELVIO DOP (cod.prod: STEFO001)

Produktbezeichnung – denominazione prodotto*:

Stilfser g.U – Stelvio D.O.P*

Verkehrsbezeichnung - denominazione di vendita*:

Schnittkäse – formaggio da taglio

Qualitätsgarantien – Garanzie di qualità:

D.O.P. laut DM 05. Dez. 2003 (siehe Gazzetta Ufficiale 299 vom 27.12.03)

D.O.P. secondo il DM 05. dic. 2003 (vedi Gazzetta Ufficiale 299 del 27.12.03)

Nettogewicht – peso netto:

ca. 8-9 kg

Lagerung – stoccaggio*:

Gekühlt bei +4°C bis +8°C lagern – conservare da +4°C a +8°C

Haltbarkeit – termine minimo di conservazione*:

Gekühlt mindest. Haltbar bis: 60 Tage – da consumarsi preferibilmente entro il: 60gg

Herkunft der Milch – origine del latte:

Ausschließlich von Vinschgauer Bergbauernhöfen – esclusivamente dai masi della Val Venosta

Zutaten – ingredienti*:

Pasteurisierte Milch, Salz, Lab, Kulturen, Konservierungsstoff: Lysozym (enthält Ei)

Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti, conservante: lisozima (contiene uova)

Chemische Beschaffenheit – caratteristiche chimiche

Parameter - parametri	%
Fett – grassi	ca. 30%
Trockenmasse – sostanza secca	ca. 56%
Fett i. Tr.* – M.G.S.S.	min. 50%
Wasser – umidità	ca. 44%
Salz – sale	ca. 1,5%
WFF – Acqua nella massa magra	54-63%

Mikrobiologische Beschaffenheit – caratteristiche microbiologiche

Mikroorganismus - microorganismo	KbE/g – UFC/g
Coliforme – Coliformi:	< 100
E. coli	< 100
<i>Listeria monocytogenes</i>	n.n/25g-neg./25g
<i>Staphylococcus. Aureus</i>	>100
Salmonellen - salmonella	n.n/25 g – neg./25g



Nährwerte (pro 100g durchschnittlich)

Brennwert/energia (kcal)	381	Brennwert/energia (kJ)	1581
Fett/grassi (g)	31	davon gesättigte Fetts./di cui acidi grassi saturi (g)	22,17

Kohlenhydrate/carboidrati (g)	0,25	davon Zucker/di cui zuccheri (g)	0,01
Eiweiß /proteine(g)	25,3	Salz/sale (g)	0,651

Reifung – maturazione:

60 Tage – 60 giorni

GVO – OGM

Das Produkt ist frei von gentechnisch modifizierten Organismen laut 1830/2003 EG / 1831/2003 EG
Il prodotto è privo di organismi geneticamente modificati secondo Reg. CE 1830/2003 / Reg. CE 1831 2003.

Sensorische Beschaffenheit – caratteristiche sensoriali:

Aussehen Äußeres – aspetto della crosta	gelb-rötlich-braune Rinde mit dünner angetrockneter Schmiere, Rinde zum Verzehr nicht geeignet giallo-rossa, crosta non commestibile
Aussehen Inneres – Aspetto della pasta	gelblich-weiß, unregelmäßige, erbsen-große Lochung giallo chiaro, occhiatura irregolare media
Konsistenz – Consistenza	samtweich-geschmeidig, schmelzend – morbido, cremoso
Geruch – Odore	pikant-würzig – aromatico-piccante
Geschmack – Sapore	vollwürzig, kräftig – molto saporito, forte

***= müssen deklariert werden/ devono essere riportati in etichetta**



Allergene - allergeni:

Allergene laut Richtlinie 2000/13/EG (und nachfolgenden Änderungen) – Reg CE 2000/13 (e successive modifiche)	enthält		Mögliche Kontamination
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide/cereali contenenti glutine		X	
Krustentiere/crostacei		X	
Eier/uova	X		
Fisch/pesce		X	
Erdnüsse/aracchidi		X	
Soja/soia		X	
Milch/latte	X		
Schalenfrüchte und Mandeln/frutta a guscio e mandorle		X	
Sellerie/sedano		X	
Senf/senape		X	
Sesam/sesamo		X	
SO ₂ > 10 mg/SO ₂ >10 mg		X	
Lupine/lupini		X	
Mollusken/molluschi		X	

Information für den Kunden – informazione per la clientela:

Produkt- prodotto	Artikelnummer Codice articolo	EAN-Code Codice EAN	Nettogewicht Peso netto	Produktmaße Dimensione Prodotto
Stilfser 1/1 Stelvio 1/1	205	98032998762054	ca. 8-9 kg	35x H 8cm
Stilfser 1/2 Stelvio 1/2	206	98032998762061	ca. 4,5 kg	35x17,5xH8cm
Stilfser 1/4 Stelvio 1/4	207	98032998762078	ca. 2,25 kg	17,5x24,5xH8cm
Stilfser 1/8 Stelvio 1/8	208	98032998762085	ca. 1,0-1,2 kg	17,5x13,5xH8cm

Produkt- prodotto	Stücke/Karton	Kartone/Lage	Cartone/Palette	Gewicht der Palette	Höhe der Palette
	Pezzi/cartone	Cartoni/strato	Cartoni/bancale	Peso del bancale	Altezza del bancale
Stilfser 1/1 Stelvio 1/1	1	6	42	ca. 400 kg	110cm
Stilfser 1/2 Stelvio 1/2	2	6	42	ca. 400 kg	110cm
Stilfser 1/4 Stelvio 1/4	4	6	42	ca. 400 kg	110cm
Stilfser 1/8 Stelvio 1/8	8	6	42	ca. 400 kg	110 cm